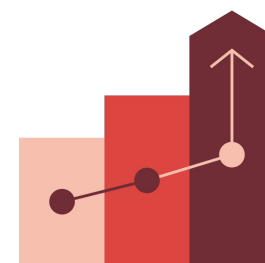


Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

11a edició. Curs 2025-2026.
3a reunió informativa



Barcelona, 21 d'abril de 2026

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Dia i lloc del Concurs

- ✓ El concurs tindrà lloc el dimecres, **13 de maig** de 2026, en horari de 9.30 h a 16.30 h aprox. a:

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

c/ Pintor Alsamora, 3 - 5

08016 Barcelona

- ✓ El desplaçament va a càrrec del centre PFI participant.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

✓ Durada de les proves:

3 hores, de les quals 2 hores i 15 minuts seran per a desenvolupar les proves i 45 minuts de neteja.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

✓ Us volem recordar les racions:

Categoria de Cuina

- S'elaboraran **2 racions**:
 - **1** ració per a mostra/exposició.
 - **1** ració amb 3 tasts (un per a cada membre del jurat). No caldrà que ho talli l'alumnat.

✓ Sí que heu de portar la fitxa tècnica/recepta

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Pastisseria

- S'elaboraran **2 racions**:
 - 1 ració per a mostra/exposició.
 - 1 ració amb 3 tasts (un per a cada membre del jurat). No caldrà que ho talli l'alumnat.
- ✓ **Sí que heu de portar la fitxa tècnica/recepta**

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Sala i Servei

- **2 entrepans:**
 - ✓ 1 per a mostra/exposició.
 - ✓ 1 amb 3 tasts (un per a cada membre del jurat). No caldrà que ho talli l'alumnat.
- 4 cafès.
- 4 còctels.
- ✓ **Sí que heu de portar la fitxa tècnica/recepta**

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Escaleta (provisional)

9.00 - 9.30h *Recepció alumnat*

9.30-10.00h *Alumnes passem a vestuaris per canviar-se i porten els seus materials i ingredient al lloc que li ha toca per sorteig*

10.00 - 10.30h *Presentació i esmorzar*

10.30 a 14.30h *Proves i presentació al jurat.*

Categoria cuina: proves a cuines i taula jurat a Cuina pedagògica

Categoria sala: proves cafes a aula PFI/cafeteria i taula jurat a cafeteria

Categoria pastisseria: proves a obradors i taula jurat a despatx obrador

(11.30 a 13.00h Mentrestant formació de formatges per als docents tècnics)

14.30- 15.30h *Dinar*

15.30- 16.00h *Parlaments i lliurament de diplomes/premis*

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Diplomes

- Heu d'entrar a la [següent carpeta](#) i omplir les dades que hi trobareu del vostre alumnat, per a elaborar els diplomes de participació.
- Data màxima: 29 d'abril de 2026
- Si us plau escriviu bé els noms, perquè el diploma es pugui elaborar correctament.

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Premis grupals

- 1r classificat tres categories:
 - MACBA, dia 21/05 formació còctel (9.30h, 11.00h i 12.30h)
- 1r, 2n i 3r classificat tres categories:
 - Museu de la xocolata dia 09/06 ó 16/06?

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Formació del professorat

- ✓ IMPORTANT! El professorat tècnic que prepara a l'alumne per al concurs tindreu una certificació de 20 hores de formació permanent. Per a obtenir-la:
 1. Us heu d'inscriure a la formació en un enllaç que us enviarem per email.
 2. Heu de presentar la memòria de preparació amb el vostre nom complet i centre en el [següent enllaç](#).

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei

Amb la col·laboració de:

- ✓ Caixabank dualitza
- ✓ Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
- ✓ Coca-Cola

Concurs PFI: Cuina, pastisseria i sala i servei



Torn obert de paraules



pfi@xtec.cat

[Nodes PFI](#)

Gràcies per la vostra atenció!